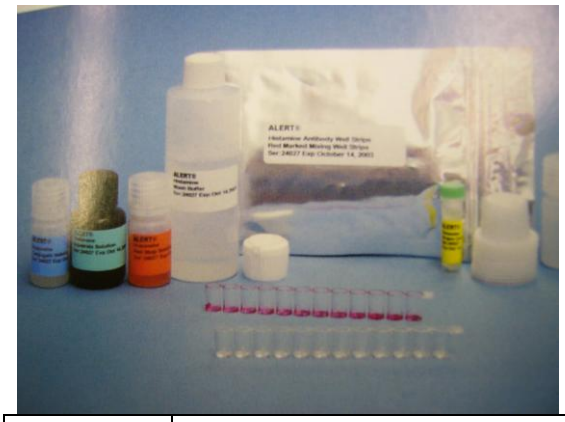
AZmax　食品・飼料・環境・農業　の検査キット

Alert（アラート） ヒスタミン

魚類のヒスタミン検査

魚類の鮮度低下により発生するヒスタミンは食中毒を起こす原因物質です。本キットは ELISA 法定性キットです。



品名 コードNo. 価格・仕様 キット内容	Alert（アラート） ヒスタミン　（製造：Neogen 社）
	ELISA 法（定性用）
	コード No：9515　　入り数：　24 ウェル　　価格￥20,000- ヒスタミンテスト　マイクロウェル　2 種 各種試薬 抽出バッファー
目的・用途	魚類のヒスタミンスクリーニング
原理と 検出限界	イムノクロマト法（免疫法）　　50ppm
所要時間 保存条件	キット操作　：約 1 時間　（検体からの抽出時間を除く） 2-8℃（冷蔵）
操作	予告なく仕様変更される場合があります。必ずキット取扱説明書でご確認下さい。 ①サンプルを粉砕し、蒸留水を用いサンプルカップ内で激しく振とうする。（2 回） ②濾紙で個液分離して、ろ液 100μ lを抽出バッファー入りボトルに注入する。 ③ｺﾝｼﾞｭｹﾞｰﾄを Red-marked mixing ｳｪﾙに加える ④上記 Red-marked mixingni にコントロールおよび②の希釈サンプル 100μ lを加える ⑤④の液 100μ lを抗体ウェルに移し 10 分室温でインキュベートする。 ⑥ウェルを 3 回洗浄したのち 100μlの基質加え、10 分インキュベートする。 ⑦反応停止液 100μlの反応停止液を加え、色調を目視観察する。

本品は食品衛生・環境等に関わる自主検査用キットであり、臨床検査等診断に用いることはできません。　必ず取扱説明書等をご覧頂き、使用・保管・廃棄等の方法には充分ご注意下さい。　なお、価格・仕様など、内容を予告無く変更する場合があります。

アヅマックス株式会社　http://www.azmax.co.jp/　E-mail:sales@azmax.co.jp
ご注文 お問合せは 東京営業所 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-10-7 Tel 03-5543-1630 Fax 03-5543-0312